

Entrées

Les huîtres D'ici mais ailleurs, un terroir sans frontières	18€
Les escargots Rôtis au beurre d'ail, espuma cancoillotte, tartine d'herbes fraîches	17€
Le foie gras de canard En terrine, artichaut tradition, crackers au cumin	22€

Plats

L'omble de fontaine Gnocchi de maïs, courgettes et girolles, émulsion légère	38€
La volaille de Bresse Le suprême juste poché, pressé de cuisses, morilles et sauce au vin jaune, estragon	38€
Le lapin Râble rôti, jus à la sauge et petits légumes, les cuisses en ragoût moutardé	39€

Fromages

Le chariot de fromages	16€
------------------------	-----

Desserts

Le souvenir d'enfance Espuma de semoule de gaudes et crémeux au chocolat au lait	16€
La Fraïse Fraïche et en sorbet, compotée de rhubarbe et crème vanille	18€

Menu Découverte 60€

(Pas de changement possible sur ce menu)

Les escargots/ La volaille/Souvenir d'enfance

Menu Connaisseur 80€

L'huître/Le foie gras/L'omble/
Le lapin ou la volaille/La fraïse

Menu Expérience 94€

L'huître/Le foie gras/Les escargots/L'omble/
Le lapin ou la volaille/La fraïse

Le chariot de fromages au menu 14€

Nous proposons des alternatives végétariennes

Pain et beurre de fabrication maison

